



*Cal's*  
*Eleventh Annual Truffle Dinner*

GUEST CHEF

*Traci Des Jardins*  
JARDINIÈRE, SAN FRANCISCO

HORS D'ŒUVRE

Quail Egg *duck prosciutto, tuber uncinatum*  
Becasse Cou d'oie Farci *tuber melanosporum*  
Abalone *tartare, potato foam, tuber melanosporum « caviar »*  
Monterey Bay Spot Prawn *black truffle crusted, tuber uncinatum*  
Jérusalem Artichoke *velouté, tuber melanosporum*

*Chef de Cuisine Christophe Grosjean*

***Black Truffle Infused Grey Goose Martini***  
***1995 Cuvée Louise - Champagne Pommery, Reims, France***  
***2006 Griva Vineyard Sauvignon Blanc – Bernardus Winery, Arroyo Seco***



DAYBOAT SCALLOP

*chestnut, perigord truffle*  
*Chef Traci Des Jardins*  
***2002 Meursault Genevrières – Domaine François et Antoine Jobard,***  
***Côte-d'Or, France***



WHITE TRUFFLE RISOTTO

*carnaroli rice, parmigiano-reggiano foam*  
*Chef Cal Stamenov*  
***2003 Bâtard-Montrachet – Domaine Leflaive, Côte-d'Or, France***



GUINEA HEN BREAST

*braised leg anglotti, white truffle*  
*Chef Traci Des Jardins*  
***2001 Barolo Ornato – Pio Cesare, Alba, Italy***



FALLOW VENISON

*roasted, cardoon, bone marrow flan, buckleberry mustard*  
*Chef Cal Stamenov*  
***2001 Riserva Brunello di Montalcino – Poggio Antico, Tuscany, Italy***



« TRUE » ABSINTHE SORBET

*branch celery granite, mandarin suprême*  
*Pastry Chef Ben Spungin*



TRUFFLE FARINA

*pear, truffle caramel, quince sorbet*  
*Pastry Chef Ben Spungin*  
***2005 Late Harvest Griva Vineyard Sauvignon Blanc – Bernardus Winery, Arroyo Seco***